

Rezept für Forelle mit Tomaten-Oliven-Füllung vom Grill



Wenn Sie gerne auch Fisch grillen, sollten Sie dieses Rezept für Forelle mit Tomaten-Oliven-Füllung vom Grill ausprobieren! Rezept für Forelle mit Tomaten-Oliven-Füllung vom Grill

Zubereitungszeit 25min., Grillmethode: direkt, Grilltemperatur: 220 – 240°C

Zutaten für 4 Personen

4 Forellen (à 350 g), küchenfertig
Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Füllung:

1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Oliven, ohne Kern
1 Zweig Basilikum
1 Zweig Petersilie
200 g Kirschtomaten
1 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 EL Salz, Pfeffer

1. Für die Füllung zunächst die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Oliven, Basilikum und Petersilie grob hacken, die Kirschtomaten halbieren und alles miteinander vermengen. Das Olivenöl zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Forellen mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen, kurz einziehen lassen. Anschließend mit Olivenöl bestreichen und mit der Tomaten-Oliven-Masse befüllen. In einer Fischzange über direkter Hitze bei 220 – 240°C für ca. 8 Min. grillen, währenddessen alle 2 Min. wenden.